

# Carte Hiver Restaurant

Recettes signées par le **Chef Romuald Royer**,  
élaborées par nos Chefs Cuisiniers à bord.



CORSICA linea s'engage auprès  
des producteurs et de ses passagers,  
afin de valoriser les **savoir-faire de la Corse**  
via une démarche en **circuit court**  
et dans le respect des **saisons**.

## Nos entrées

- ✓ ↑ Choux-fleurs en velouté et crispy • 8,90 €
- NEW ↑ Tarte fine de petits champignons et crème de truffes • 9,90 €
- ↑↑ Ardoise de charcuterie de l'Île de Beauté • 10,90 €

## Nos plats

- ↑↑ L'inimitable croque-monsieur brioché au jambon « Le maquis »  
avec ou sans sa béchamel à la tomme corse (au choix) • 17,90 €  
Salade ou pommes de terre grenaille aux herbes du maquis
- NEW ↑↑ Gnocchi à l'aubergine et panzetta,  
sauce tomate aux olives noires • 17,90 €
- NEW ↑ Gnocchi aux champignons et crème truffée • 18,90 €
- NEW ↑ Pluma de porc, laquée soja et clémentine • 20,90 €  
Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis
- ↑↑ Burger de Vache Tigre **Bio** Jacques Abbattucci,  
fromage de chèvre et oignons confits • 20,90 €  
Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis
- NEW ↑ Burger d'effiloché de porc sauce gorgonzola • 20,90 €  
Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis
- ↑↑ Pavé de maigre en croûte d'herbes, purée de patates douces  
et sauce aux agrumes • 24,90 €
- ↑↑ Brochette de viande bovine corse **Bio**,  
sélection Jacques Abbattucci, sauce tartare • 24,90 €  
Pommes de terre grenaille aux herbes du maquis ou salade

Votre repas sera accompagné d'une délicieuse  
baguette à la poolish « Zia Ghjulella », reconnue  
pour la douceur de ses arômes et son caractère.



## Nos desserts

- ↑ Panna cotta et coulis à la mangue • 7,90 €
- ↑ Pain perdu avec ou sans caramel  
beurre salé (au choix) • 7,90 €
- ↑ Verrine chocolat au lait,  
chantilly et pralin • 7,90 €
- ↑ Brocciu en parfait aux zestes d'orange,  
nappage aux agrumes corses • 7,90 €
- NEW ↑ Cheesecake caramel beurre salé  
ou au coulis de fruits rouges (au choix) • 7,90 €
- ↑↑ Assiette de fromages corses  
et sa confiture de figues • 9,90 €

## C comme ciucciu

MENU ENFANT (-12 ans) • 9,90 €

### Plat au choix

Croque-Monsieur brioché, jambon, toastinette  
ou

Filet de poulet pané et gnocchi sauce tomate

### Dessert au choix

Yaourt ou Glace Sundae

### Boisson au choix

Jus de pomme (20cl) ou Eau (33cl)

## La Corse dans votre verre

### ♦ Rouges

- Domaine SAN MICHELI, Cuvée Alfieri Polidori - AOP Corse-Sartène | 75 cl • 36 €
- Domaine SANTAMARIA, **Bio** - AOP Patrimonio | 75 cl • 33 €
- Domaine de la PUNTA - AOP Corse | 50 cl • 21 € | 75 cl • 30 €
- Domaine PIETRELLA - AOP Ajaccio | 75 cl • 28 €
- Réserve du PRÉSIDENT Prestige - AOP Corse | 75 cl • 27 €

### ♦ Blancs

- Domaine ORENGA DE GAFFORY, Cuvée Gouverneur, **Bio** - AOP Patrimonio | 75 cl • 39 €
- Clos MAFISI Grotta di Sole - Vins de France | 75 cl • 33 €
- Clos LANDRY - AOP Corse-Calvi | 75 cl • 32 €
- Clos CULOMBU, **Bio** - AOP Corse-Calvi | 50 cl • 21 € | 75 cl • 30 €
- Domaine PIETRELLA - AOP Ajaccio | 75 cl • 28 €

### ♦ Rosés

- Domaine PERETTI DELLA ROCCA "Jules" - AOP Corse-Figari | 75 cl • 31 €
- Domaine de la PUNTA - AOP Corse | 75 cl • 30 €
- Domaine MONDOLONI, **Bio** - AOP Corse Sartène | 75 cl • 29 €
- Clos CULOMBU, **Bio** - AOP Corse-Calvi | 50 cl • 21 €
- Clos SAN QUILICO, **Bio** - AOP Patrimonio | 50 cl • 21 € | 75 cl • 29 €

### ♦ Pichets Rouge/Rosé/Blanc

- Union des Vignerons de l'île de Beauté | 25 cl • 6,90 € | 50 cl • 10,90 €

### ♦ Vin du moment

- Verre | Rouge, Rosé, Blanc | 12,5 cl • 5,90 €

### ♦ Muscat corse

- Verre | Vin doux Naturel Muscat Clos MAFISI - AOP Muscat du Cap Corse  
12,5 cl • 6,20 €

### Champagne

- Champagne TAITTINGER brut | 37,5 cl • 36 € | 75 cl • 68 €

### ♦ Bières

- PIETRA Ambrée à la châtaigne | 33 cl • 5,10 €
- PIETRA Bionda | 25 cl • 4,70 €

### Sodas et Jus de fruits

- Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Lipton Ice Tea | 33 cl • 3,90 €
- Jus de pomme | 20 cl • 3,70 €

### ♦ Eaux minérales

- St Georges, Zilia, Orezza, Zilia Pétillante | 50 cl • 3,70 € | 1l • 5,00 €

Depuis 2018, tous nos vins, nos bières et nos eaux minérales sont corses.

Vins conseillés en supplément. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération  
Prix nets, service compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès du personnel.

Moyens de paiement acceptés :

↑ Elaboré à bord    ↑ Produit ou transformé en Corse, provenant de circuits courts.  
✓ Plat végétarien



#TransitionEnergétique



#SatisfactionClient



#EngagementSocietal